Saint-Pierre au ragoût d'artichaut et asperge

Ingrédients (100 personnes)

Quantité	Unité	Nom
13.00	kg	Filet de Saint-Pierre surgelé
500.00	g	Knorr Sauce déshydratée Beurre Blanc 12.8 l
1.30	kg	Beurre Doux 250 GR
5.00	l	Eau
4.00	kg	Fond d'artichaut surgelé
150.00	g	Ail surgelé
3.00	kg	Brocoli surgelé
200.00	g	Persil
3.00	kg	Asperge verte
700.00	ml	Maille Huile d'Olive Vierge Extra 75 cl
350.00	g	Oignon émincé surgelé

Préparation

Cuire les brocolis et les asperges à l'anglaise, refroidir et réserver.

Cuire les artichauts à l'anglaise avec du jus de citron et du gros sel.

Refroidir et tailler en cubes.

Dans une sauteuse, faire revenir dans 2dl d'huile d'olive les oignons, l'ail, les artichauts, les asperges, les brocolis,

© 2015 Unilever Food Solutions - Tous droits réservés
service.unileverfoodsolutions.com

assaisonner et parsemer de persil haché.

Elaborer la SAUCE BEURRE BLANC KNORR PROFESSIONNEL en suivant le mode d'emploi et réserver au bain-marie.

En sauteuse, faire sauter les filets de saint-pierre dans l'huile bien chaude.

Dresser les garnitures au milieu de l'assiette, poser le filet de saint-pierre dessus et napper de sauce beurre blanc.

© 2015 Unilever Food Solutions - Tous droits réservés